



ATTEMS

## TREBES 2019

**DENOMINAZIONE:** D.O.C. Collio Ribolla Gialla 2019

**ANDAMENTO STAGIONALE:** questo vigneto, allevato a cordone speronato, è stato l'ultimo a germogliare il 20 Aprile. Le viti vecchie, infatti, ricominciano il loro ciclo vegetativo più lentamente rispetto a quelle più giovani. Nel 2019 questa fase fenologica è risultata ritardata di 10 giorni, rispetto alla media storica, visto l'andamento stagionale caratterizzato da scarse precipitazioni che hanno rallentato tutta la ripresa vegetativa. Un Maggio freddo ha ulteriormente decelerato le prime fasi dello sviluppo dei giovani germogli, spostando di fatto tutte le fasi fenologiche di una decina di giorni. La fioritura della Ribolla Gialla, conclusasi dopo metà Giugno, è stata caratterizzata dal bel tempo e dalle temperature mai eccessive che hanno fatto accrescere lentamente i nuovi acini neoformati. L'estate 2019 si è contraddistinta, nel goriziano, per il bel tempo con delle precipitazioni ben distribuite, che hanno reidratato il terreno nei mesi più caldi di Luglio e Agosto. La raccolta, è stata effettuata il 21 Settembre, in un mattino caratterizzato dalle basse temperature. I grappoli presentavano il caratteristico colore dorato, la buccia, spessa, all'assaggio sprigionava una delicata aromaticità e una piacevole sensazione tannica al palato.

**TERRITORIO E PRODUZIONE:**

**PROVENIENZA:** il nostro vigneto più vecchio nel comprensorio di Lucinico, Collio Goriziano.

**TIPOLOGIA SUOLO:** sabbie e limo originatesi dalla disgregazione delle rocce arenarie localmente chiamate "Ponca". Queste si formarono in epoca eocenica, sul pre-esistente fondale marino.

**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**ETÀ VIGNETO:** le viti più vecchie sono state impiantate nel 1971.

**NOTE TECNICHE:**

**RESA HA:** 65 q.li

**VENDEMMIA:** a mano

**VINIFICAZIONE:** i grappoli completamente maturi, che hanno beneficiato dell'esposizione al sole, vengono delicatamente diraspatis e pigiati. Praticiamo una vinificazione tradizionale "per alzata di cappello". Dopo 2 giorni a temperature di 15°C la debole fermentazione spinge naturalmente le bucce nella parte alta del serbatoio. Il mosto in fermentazione viene quindi separato e fatto fermentare in botti di acacia da 20 Hl. Il vino affinerà per 10 mesi sulle fecce nobili, a basse temperature, evitando la fermentazione malolattica.

**GRADI ALCOLICI:** 13% Vol.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** il colore ha una bella sfumatura che ricorda il fiore di mimosa. Al naso il Trebes 2019 rivela tutta la sua grande complessità. Le note speziate dominano, zafferano, pane, ortica, avvolte da sensazioni più fruttate di cedro e fichi secchi. Questi profumi, molto sottili, si amalgamano perfettamente nella grande struttura di questo vino, movimentata da una energica acidità e sapidità. Nel finale di degustazione emerge una trama tannica che dà grande profondità al vino.

